

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung sollte auch auf folgender Internetseite verfügbar sein: www.whirlpool.eu

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUßERST WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Sicherheitshinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.
- Die Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage in der Küchenzeile, an die Stromversorgung anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Verwenden Sie die Induktionsplatte nicht, wenn die Oberfläche gerissen ist. Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur für Modelle mit Induktionsfunktion).

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeglicher andere Art der Nutzung (z. B.: das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung der sicheren Gerätenutzung und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen, verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Gebrauch - es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammenden Materialien, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie in das Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen oder garen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der innen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Seien Sie bei der Zubereitung von Speisen mit viel Öl oder Fett immer aufmerksam.

- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, muss beachtet werden, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Decken Sie Lebensmittel im Garbehälter nicht mit Aluminiumfolie ab (nur für Öfen mit mitgeliefertem Garbehälter).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren nächstgelegenen Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig, bevor Sie den Backofen einsetzen.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Ofenoberseite nicht verschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Geräts muss der Spannung der Netzversorgung entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Ofeninnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals direkt Wasser in den heißen Backofen; dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Backofens, dies könnte die Emailbeschichtung beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Kabel anderer Geräte keine heißen Ofenteile berühren und nicht in der Tür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.


HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts entstehen würden.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiespartipps

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emailierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10/15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108//EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Der Backofen funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
- **Wichtig:** während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür verriegelt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display den Buchstaben, „F“ gefolgt von einer Zahl an, setzen Sie sich bitte mit der nächstgelegenen Kundendienststelle in Verbindung. Geben Sie in diesem Fall die Zahl an, die dem Buchstaben, „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten **Kundenservice** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG



WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Lassen Sie den Backofen vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

ACHTUNG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür kann ausgehängt werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe WARTUNG).
- Das obere Heizelement des Grills (siehe WARTUNG) kann zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums heruntergeklappt werden (nur bei einigen Modellen).

HINWEIS: während längerer Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) kann sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehörteile:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls vorhanden):

ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen bevor Sie mit einem Schwamm noch vorhandene Speisereste entfernen.



WARNUNG

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen kalt ist, bevor Sie die folgenden Vorgänge durchführen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Senken Sie die beiden Schließhaken.
4. Schließen Sie die Tür.

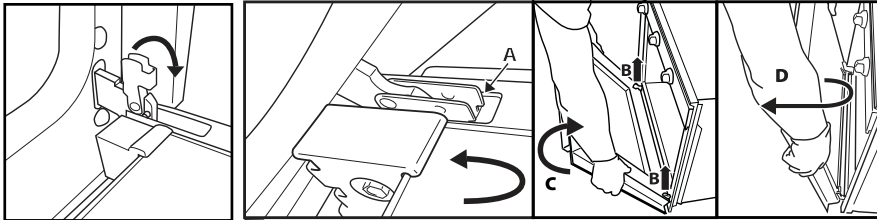


Abb. 1

Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

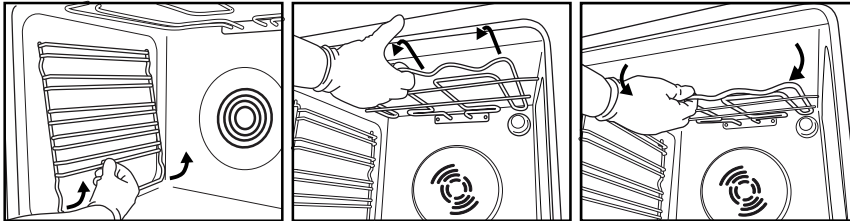


Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Zum Auswechseln der hinteren Lampe (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf (Abb. 7).
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

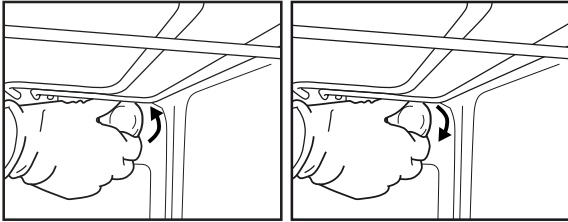


Abb. 6

Abb. 7

HINWEIS:

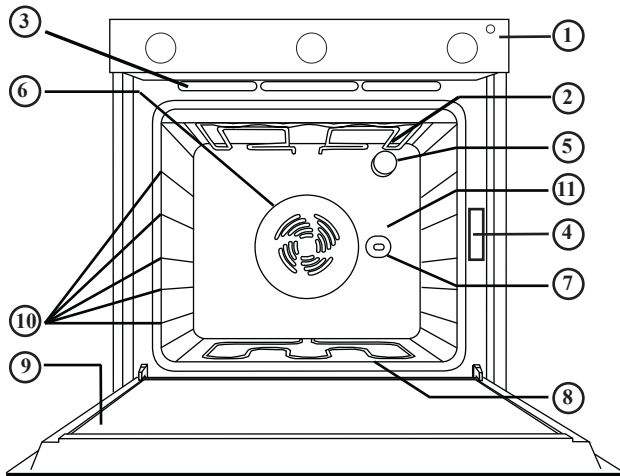
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C (je nach Modell).
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich.

ACHTUNG:

- Bei der Verwendung von Halogenlampen, berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.
- Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienblende
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Beleuchtung
6. Heißluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

HINWEIS:

- Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

PASSENDES ZUBEHÖR

(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)

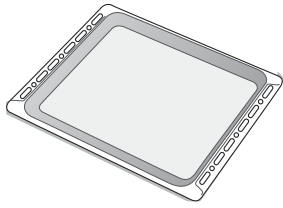


Abb. 1

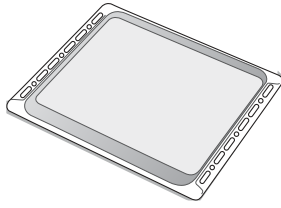


Abb. 2

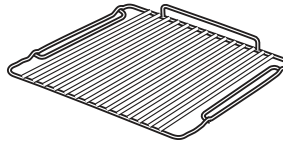


Abb. 3

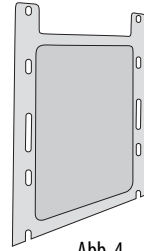


Abb. 4

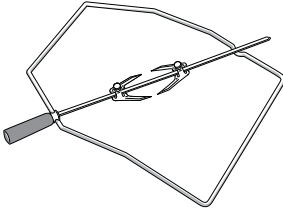


Abb. 5

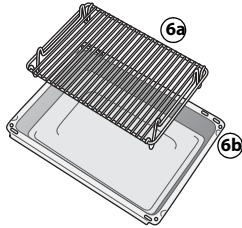


Abb. 6

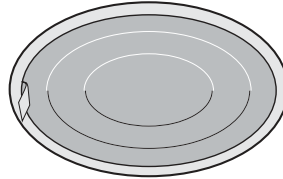


Abb. 7

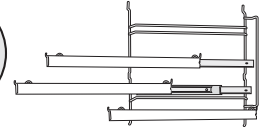


Abb. 8

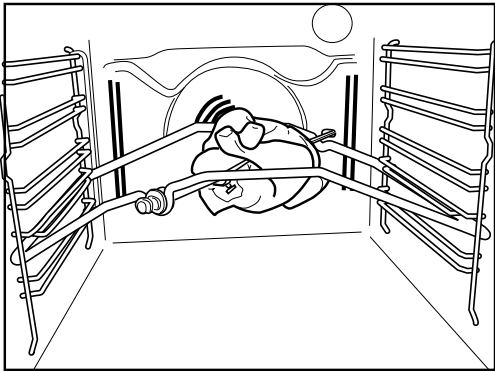


Abb. 9

Fettpfanne (Abb. 1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

Backblech (Abb. 2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

Ofenrost (Abb. 3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingesetzt werden.

Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb. 4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe REINIGUNG).

Drehspieß (Abb. 5)

Verwenden Sie den Drehspieß wie in Abb. 9 beschrieben. Siehe auch „Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen“.

Grillpfannensatz (Abb. 6)

Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost (6a) und einem emaillierten Gargefäß (6b). Das Set wird auf den Rost (3) gesetzt und zusammen mit der Grillfunktion verwendet.

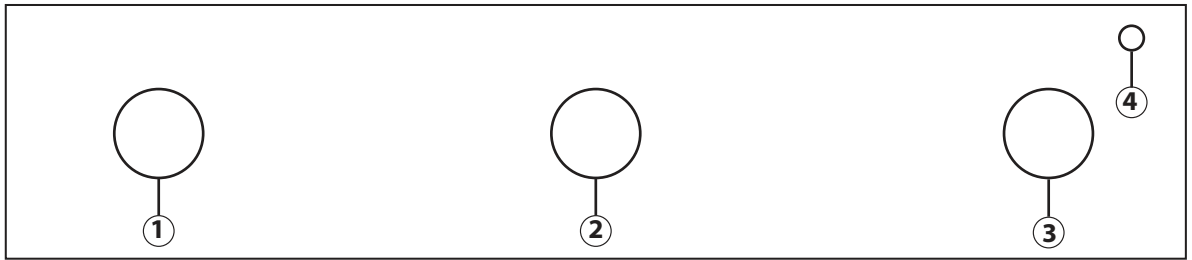
Fettfilter (Abb. 7)

Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

Backauszug (Abb. 8)

Hiermit können die Roste und Fettpfannen während des Garens halb herausgezogen werden. Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



HINWEIS:

- Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.
1. Bedienknopf zur Funktionswahl
 2. Garzeitprogrammierknopf
 3. Thermostatregler
 4. Rote Thermostat-Kontrollleuchte.

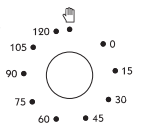
BETRIEB DES BACKOFENS

Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.

Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die rote Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „0“.

GARZEITPROGRAMMIERUNG

Diese Programmierung erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 120 Minuten. Um die Garzeit einzustellen, nachdem die gewünschte Garfunktion ausgewählt ist, den Knopf im Uhrzeigersinn herum drehen, und dann wieder in die Gegenrichtung auf die gewünschte Gardauer drehen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen ab und der Programmierknopf bleibt in der Position „0“. Um den Ofen im manuellen Modus zu benutzen, d.h. ohne eine Garzeit einzustellen, muss der Bedienknopf auf das Symbol eingestellt sein .
































WICHTIG: Wenn der Programmierknopf sich in Stellung „0“ befindet, lässt sich der Ofen nicht einschalten. Zum Einschalten des Backofens, den Programmierknopf auf das Symbol oder auf eine Zeiteinstellung.








TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

BETRIEBSART		BESCHREIBUNG
	AUS	-
	BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen auf die erforderliche Temperatur vor. Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet ab, wenn der Backofen bereit ist und mit dem Garvorgang begonnen werden kann.
	SMARTCLEAN	Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandenen Verschmutzung durch einen Zyklus bei niedriger Temperatur. Durch das Zusammenwirken von spezieller Emailbeschichtung und des während des Reinigungszyklus freigesetzten Wasserdampfs wird das Entfernen von Verschmutzungen erleichtert. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Stellen Sie 200ml Wasser auf den Boden des Innenraums, lassen Sie dann den Zyklus für 30 Minuten bei 90°C laufen. Warten Sie am Ende des Zyklus 15 Minuten, bevor Sie die Tür öffnen.
	UNTER-/OBERHITZE BACKEN	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene und die 1. und 3. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwürsten, zum Zubereiten von gratiniertem Gemüse und Toastbrot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Heizen Sie den Backofen 3-5 Min. lang vor. Während des Garvorgangs muss die Ofentür geschlossen bleiben.
	TURBOGRILL	Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	ABTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

GARTABELLE

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Hefekuchen		Ja	2	160 - 180	35-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	2	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen / Törtchen		Ja	3	170-180	15-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ebene 3: Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	3	180	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	3	90	120-130	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	90	130-150	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	2	190-250	15-50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	190-250	25-45	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Ebene 2: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Ebenen nach der Hälfte der Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Quiches (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	2	175-200	40-50	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	180-190	40-55	Ebene 3: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	3	180-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	180-190	20-40	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit) Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne / Überbackene Nudeln/ Cannelloni / Kuchen		Ja	2	190-200	40-65	Fettpfanne oder Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Fettpfanne oder Form auf Rost
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	1/2	190-200	140-180	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Toast		Ja	4	200	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	4	200	30-50	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Anmerkungen
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	200	35-50	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratinirtes Gemüse		-	2	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100*	Ebene 3: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch & Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100*	Ebene 3: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch & Gemüse		Ja	1-3	180	30-50*	Ebene 3: Form auf Rost (vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

* Bei der Garzeit handelt es sich um Orientierungswerte. Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

HINWEIS: Die Symbole der Kochfunktionen können leicht von denen auf der Abbildung abweichen.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Gartabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Bei Bedarf Einschubebenen nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Desserts

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder „zusammenfällt“, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

-Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.